



Zürcher Zunft *Riesbach*

Jeweils am dritten Montag im April feiern die Zünfte Zürichs ihr traditionelles Frühlingsfest: Das Sechseläuten. Zu den jüngeren Zünften zählt dabei die Zunft Riesbach.

«Euch die ihr uns in nobler Weise, eingeladen habt zum Feste dankt vorerst aus vollem Herzen Riesbach's Zunft auf's allerbeste. Allen sei sodann entboten, zünft'ger Gruss von uns'rer Seite und der Wunsch ein guter Stern nur stetsfort euer Wirken leite. Und zuletzt ,ne kleine Bitte wagen wir noch auszudrücken zahlreich möget ihr heut' Abend uns mit eurem B'such beglücken.» Diese Grussbotschaft wurde von zwei Abgeordneten der Zunft Riesbach am 9. April 1894 den befreundeten Zünften überbracht. Zum damaligen Zeitpunkt war die Zunft im zarten Alter von 7 Jahren.

Was am 28. Februar 1887 mit einem Fasnachtsumzug durch die Seefeldstrasse begann, mündete am 3. April 1887 in die Gründung der Zunft Riesbach. Im Restaurant Grütli an der Seefeldstrasse 77 fanden sich unter dem Vorsitz von Johannes Peter rund zwanzig Personen ein. Das Gründungsprotokoll hielt dabei fest: «Einmal im Jahre dürfte sich jeder hinter einer Maske lustig machen.» - Heute mag man zwar überrascht sein, dass Fasnacht und Sechseläuten in einem Atemzug genannt werden. Man entsinne sich aber des Geistes, der dem Sechseläutenfest vor hundert Jahren innewohnte: «Es ist nur einmal Jux im Jahr, nur einmal Sechseläuten.» Unter diesem Motto standen auch die meisten Sechseläutenumzüge um die Mitte des vorletzten Jahrhunderts. An den Sechseläutenumzügen ritt oder fuhr damals auch immer wieder Prinz Karneval mit. Einen weiteren wichtigen Bestandteil des grossen Festtages der Zünfte Zürichs bildeten damals noch die sogenannten Sechseläutenzeitungen. Ähnlich den Faschingsblättern nahmen sie das Frühlingsfest zum Anlass, um auf witzigsatirische Weise aktuelle Ereignisse und ins Kreuzfeuer geratene Persönlichkeiten zu verspotten. Die Namen dieser Druckerzeugnisse sprechen für sich: «Narrhalla», «Zürcherischer Narrenspiegel» und so weiter. Alle diese Wesenszüge zusammengefasst unterstreichen, wie sehr das Sechseläuten und seine Umzüge desgleichen damals in gewissem Sinne Fasnachtsersatz waren in einer Stadt, die seit der Reformation das Fasnachtstreiben moralisch verpönte.

Glanzvoll in den Reihen der Zünfte

Offenbar brachte bereits die Teilnahme an der Bundesfeier 1891 auf dem Münsterhof eine erste Annäherung an die gleichfalls anwesenden alten Zünfte. Jedenfalls wird dieses Ereignis später immer wieder als einer der ausschlaggebenden Gründe für den Anschluss an die historischen Zunftgesellschaften genannt. Entscheidender war aber die Stadtvereinigung am 1. Januar 1893 mit all ihren Auswirkungen. Bereits ein Jahr später wurde die Zunft Riesbach eingeladen, am Sechseläutenumzug von Constaffel und Zünften mitzumachen. Sie stellte zwei grössere Gruppen, u.a. einen Wagen mit einem Männerchor vom Lande. Für diese Gruppe liess die Zunft Wehntaler Trachten anfertigen. Seither wird diese Tracht immer am Sechseläuten getragen. Zwei Jahre später, am 9. Januar 1896, wurde die Zunft Riesbach in geheimer Abstimmung einstimmig als erste Quartierzunft in den Verband der Zürcher Zünfte (heute: ZZZ)

aufgenommen. Die entsprechende Urkunde konnte am 9. April 1896 von Zunftmeister Hermann Reiser und Zunftsreiber Eduard Rahn unterzeichnet werden.



Silbernes Rebmesser mit goldenem Griff

Die Zunft Riesbach übernahm als ihr Zeichen deren altes Gemeindewappen. Dieses erinnert mit seinem Rebmesser an den in früheren Zeiten im Gemeindebann betriebenen Weinbau an den sonnigen Hängen der Weinegg, des Burghölzli und des Wonnenbergs. Das Rebmesser im Gemeindewappen von Riesbach ist erstmals 1722 auf einem alten Feuereimer bezeugt und steht ohne Zweifel im Zusammenhang mit einer aus dem Jahre 1693 stammenden Darstellung, die im blauen Felde eine silberne, gezahnte Sichel aufweist. Aus der Sichel ist dann das Rebmesser geworden. Dieses Rebmesser im Wappen verpflichtet! Die Zunft Riesbach fühlte sich dem Weinbau von jeher verpflichtet und brachte schon in früheren Zeiten den Alltag der Rebleute am Sechseläuten zur Darstellung. So erstand Ehrenzünfter Oskar Trüb 1965 einen über 400 jährigen Torkelbaum. Die Trotte wurde 1631 gebaut und diente in Rudolfingen, Zürcher Weinland, bis 1954 zum Pressen von Traubengut. Am Sechseläuten 1966 wurde diese mächtige, mit Blumen geschmückte Trotte erstmals von fünf Pferden durch die Strassen der Stadt Zürich gezogen. Diese neun Tonnen schwere Trotte ist auch heute noch zentrales Symbol der Zunft Riesbach. Da müsste man annehmen, dass der Zunftwein auch aus dem Kanton Zürich stammt. Doch weit gefehlt. Die Riesbacher Zünfter schwören da auf das Thurgauer Rebgut. Die Blauburgunder Auslese stammt aus dem Weinbau der Gebrüder Wolfer in Weinfelden. Es handelt sich dabei um einen vollmundigen Rotwein mit angenehmer Struktur. Im Abgang zeigt sich dieser Wein lange anhaltend. Das würzig, beerige Aroma wird von feinen gut eingebundenen Holztonen begleitet.

Vom Bellerive ins Grüne Glas

Das Bellerive au Lac diente bis 1984 als Zunftlokal. Der Kauf verbunden mit dem Umbau der Liegenschaften Untere Zäune 15 / Obere Zäune 16 brachte die Wende. Im Dezember 1977 gingen die beiden Liegenschaften in den Besitz der Genossenschaft Zunfthaus Riesbach über. Am 26. März 1984, also ziemlich genau vor 20 Jahren, zog die Zunft mit der Reitergruppe, dem Zunftspiel Korpsmusik der Kantonspolizei Zürich und einem Zügfuhrwerk von der alten Zunftstube im Bellerive au Lac in die Altstadt, und mit den Einweihungsfeierlichkeiten tags darauf wurde Besitz vom eigenen Zunfthaus



ergriffen. 1992 wurde das Restaurant in eine französische Brasserie umgestaltet. Seither hat sich der «Grüne Scherben», wie er früher im Volksmund hiess, wieder zu einer vitalen Gaststätte und einem echten Quartiertreff entwickelt. Walter und Ewa Schöpflin betreiben das Zunfthaus. Walter Schöpflin lässt uns über seine Schultern in seine Pfannen blicken. Was essen denn die Zünfter am Sechseläuten?

Kalbsragout

Zutaten für 4 Personen:

720 g Kalbsragout (Schulter) gewürfelt zu 40 g
Gewürzsalmischung für Fleisch
10 g Weissmehl
40 ml Erdnussöl
4 g Knoblauch
20 g Zwiebeln
20 g Tomatenpüree
80 ml weisser Kochwein
600 ml Bratensauce (leicht gebunden)
Gewürzsäcklein (Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Nelke)
4 g Stärkemehl

Für die Garnitur:

80 g Karotten
80 g weisse Mairüben
80 g Knollensellerie
60 g Perlzwiebeln
60 g tiefgekühlte Erbsen
20 g Butter
120 ml Bouillon
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Vorbereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Karotten, weisse Rüben und Sellerie für die Garnitur rüsten und in Stäbchen schneiden und die Saucenzwiebeln schälen.

Zubereitung

Das Fleisch würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In Braisiere oder Rondeau im heissen Öl allseitig anbraten. Das überschüssige Öl abgiessen. Zwiebeln und Knoblauch begeben und mit dünsten. Tomatenpüree zufügen und kurz mit rösten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Mit Bratensauce auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Das Gewürzsäcklein zufügen und zugedeckt im Ofen weich schmoren. Die verdunstete Flüssigkeit ergänzen. Das Fleisch herausnehmen, die Sauce passieren und etwas einkochen lassen. Mit angerührtem Stärkemehl leicht nachbinden und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce legen und kurz erhitzen. Gemüse und Saucenzwiebeln glasieren (in Butter und wenig Bouillon mit Deckel langsam kochen), nach halber Garzeit Erbsen beifügen und über das Fleisch anrichten. Am besten passen Nudeln oder hausgemachter Kartoffelstock dazu.

www.zunft-riesbach.ch

www.z-z-z.org